

Avaliação da aceitação sensorial de diferentes embutidos cárneos fermentados

Gabriela Smolinski da Silva¹, Marlice Salete Bonacina^{1*}

^{*}Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) -
Campus Erechim. Erechim, RS

O salame tipo italiano e a linguiça colonial, popularmente conhecida como salame colonial, são produto de grande aceitação na região sul do país. A linguiça colonial geralmente é elaborada de forma artesanal nas agroindústrias, enquanto que o salame é produzido em indústria com maior controle de processo. Em vista disso, o objetivo deste estudo foi verificar o perfil do consumidor e a aceitação sensorial de salames tipo italiano e linguiças coloniais comercializadas no município de Erechim, RS. Para tanto, foram coletadas em um estabelecimento, amostras de diferentes marcas de salame tipo italiano (Marca A e Marca B) e linguiça colonial (Marca C e Marca D), as quais foram submetidas ao teste de aceitação por 100 consumidores, 70 mulheres e 30 homens, com idade na faixa de 18 a 50 anos. Antes da análise sensorial os consumidores responderam um questionário, e após realizaram o teste de aceitação utilizando uma escala hedônica híbrida de 9cm. A avaliação sensorial foi realizada após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do IFRS sob o protocolo CAAE 79741517.9.0000.8024. Os dados foram submetidos à Análise de Variância e teste de Tukey a 5%, utilizando o Software Estatística 6.0. Dos 100 avaliadores, 83 consomem com maior frequência a linguiça colonial, sendo que 12 consomem mais que três vezes na semana, 27 de uma a três vezes na semana, 31 aproximadamente três vezes ao mês e 30 consomem esporadicamente. 81 dos avaliadores acharam que o salame possui maior teor de nitrito de sódio quando comparada com a linguiça, a qual foi indicada como mais saudável que o salame por 74 dos consumidores. Verificou-se que a Marca A foi a mais aceita apresentando um valor médio de 6,42 diferindo significativamente da Marca E (5,48). As Marcas B e C apresentaram valores médios de 5,95 e 5,74, respectivamente. Apesar dos avaliadores consumirem com maior frequência a linguiça colonial, estas amostras apresentaram menor aceitação, aspecto este que contraria vários trabalhos que mostram que a frequência de consumo influencia de forma proporcional na aceitação do produto. Conclui-se que o processo tecnológico das linguiças coloniais pode ser modificado para obter produtos com características sensoriais mais aceitas pelos consumidores. Além disso, cabe salientar que com o intuito de complementar os resultados, será realizado um estudo em relação a presença de nitrito de sódio e a qualidade microbiológica destes embutidos, visando verificar se a opinião dos consumidores que participaram do questionário está correta.

Palavras-chave: Consumidor. Salame. Linguiça.